



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ZENCEFİL SOSLU BÖREK

- 2 yufka
- ¼ lahana veya 1 küçük marul
- 2 küçük havuç
- 1 küçük kuru soğan
- 1-2 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı rendelenmiş zencefil
- 5-6 adet orta boy mantar
- 1 paket soya fasulyesi
- 2 yemek kaşığı soya sos
- 1 tutam tuz
- 1 tutam karabiber
- 1 avuç pirinç makarnası
- 2 yumurta
- 200 gr galeta unu
- Zencefil sos için:
 - 50 ml soya sos
 - 1 yemek kaşığı rende veya ince uzun kesilmiş taze zencefil
 - 1 diş ezilmiş sarımsak
 - 1 tutam pulbiber

Sos için tüm malzeme karıştırılır.

Havucu rendeleyip, lahanayı ince ince doğrayın, mantarları dilimleyin, soğanları ufak ufak doğrayın, sarımsakları ince kıyın. Havuç, lahana, soğan, sarımsak ve mantarı sıvı yağda 3-4 dakika soteleyin. Soya fasulyesi ve zencefilli ilave edin. 1-2 dakika birlikte soteleyin. Soya sos, tuz ve biberi ekleyin. Arzu ederseniz 1 avuç hazırlanmış pirinç makarnasını ilave edin. Yufkaları 12 veya 16 eşar parçaya kesin. Hazırladığınız karışımı yufkanın kalın tarafına koyun. Kenarlarına yumurta sarısı sürün. Börekleri sigara böreği gibi sarın. Uçlarını yumurta sarısına batırarak kapatın. Börekleri önce az çırpılmış yumurtaya sonra galeta ununa bulayarak kızgın sıvı yağda kızartın veya 180 derecede ısıtılmış fırında 15-20 dakika, kızarana kadar pişirin. Zencefilli sosla servis edin.



© lezzetler.com tarif no:66280 • ad:Zencefil Soslu Börek • gönderen:torpil • indirme tarihi:02.04.2025 - 14:44